



# ROZIJNEN KOEKJES

## INGREDIËNTEN

- 20 a 30 koekjes
- 250 gr boekweitmeel/rijstmeel
- 120 gr roomboter
- 75 gr greensweet sweet of sweet kaneel
- 75 gr greensweet syrup gold
- 100 gr rozijnen
- 1 tl kaneel
- 1 tl bakpoeder
- 1 ei

## ZO MAAK JE HET:

Snijd de rozijnen en boter in kleinere stukjes.

Kneed de boter met het boekweitmeel tot een korrelig deeg. Voeg hier het ei, de sweet, syrup gold, kaneel en het bakpoeder aan toe en kneed tot een plakkerig deeg. Dek het deeg af met vershoudfolie en zet voor minimaal één uur in de koelkast zodat het deeg harder kan worden en je balletjes kunt maken.

Verwarm de oven voor op 190 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Maak bolletjes van je deeg en druk deze plat net als koekjes.

Leg de koekjes op de bakplaat met wat ruimte tussen de koekjes.

Bak de koekjes in 12 tot 15 minuten goudbruin.

Haal de bakplaat uit de oven en verplaats de koekjes naar een rooster om ze goed te laten afkoelen en dat ze iets kunnen uitharden.

Genieten!

Bron/foto: @lislovescooking via instagram  
of lislovescooking.nl (website)